



Raapstelen

Boven aan de nieuwsbrief van 't Hof, over de eerste keer (week 19) dat er geoogst kon worden, prijken de eerste te oogsten groenten: winterprei, winterpostelein, rode batavia-sla, rode eikenbladsla en natuurlijk raapstelen, een van de allereerste groenten van de koude grond. Een heerlijke knapperige vroege-voorjaarsgroente met een bijna nootachtig smaakje die om onbegrijpelijke reden lang in niet overal te

koop is. Omdat het weer na een lange koudeperiode radicaal omsloeg naar een reeks heel warme dagen ging het razendsnel. De raapstelen zijn al doorgeschooten en staan in bloei (foto links, achtergrond). Dat is niet erg: „Heerlijk varkensvoer! Onze twee staan te springen als ik ermee aan kom.”

Oogsten gaat zo: snij, knip of pluk de steeltjes ruim boven de grond af. Fijnsnijden en door een

stampotje (met eventueel uitgebakken spekjes en/of heel kleine blokjes kaas, beetje peper, beetje nootmuskaat) is de klassieke bereiding, maar salade kan ook. Bloemstelen zijn ook eetbaar, mits makkelijk te knaken. Harde er even tussenuit vissen. Michel doet het voor en pakt een bosje stengels met doorschietende en bloeiende stengels tegelijk, houdt ze op de kop en rist met één beweging de blaadjes eraf: „Salade!”

10



Razendsnelle inhaalmanoeuvre

Na een jaar lang in de leer te zijn geweest bij melkveehouder Thom Miedema in Blessum, zakken we een eindje af naar het zuidwesten, naar groenteteler Michel Pauluis.

• Ria Kraa • Marchje Andringa

Eigenlijk moet ik er nog een mail achteraan sturen”, fronsst Michel Pauluis met een blik op de uitbundig bloeiende boerenkoolscheuten. Als je boerenkool laat staan schieten er direct na de winter ranke uitlopers omhoog. Die stengels preeft hij in zijn eerste nieuwsbrief aan de abonnees aan als dé delicatess van het net begonnen oogstseizoen. Even blancheren en serveren met een klontje boter: minstens zo lekker als asperges. Alleen had hij nog niet op de verzendknop gedrukt of het werd dagenlang zo warm dat ze nu al niet meer eetbaar zijn. „Moet je zien”, zegt hij terwijl hij een stengel buigt. Vorige week brak die nog met een sappig knakje doormidden en had je een boterzacht resultaat, nu is het een taai stengel. „Er zit gewoon al een beetje bast omheen.”

Maar niet getreurd, de bloemenzee is ook wat waard. „Deze bedden bij de entree van de tuin zijn er ook

om mensen een gezellig gevoel te geven.” De abonnees kunnen aan een elke week ververste lijst zien wat ze kunnen oogsten en in welk tuindeel. In de betreffende bedden laten groene paaltjes met in witte letters de naam van de groente erop zien: hier mag je wezen, pluk, knip, steek of snij maar!

Van de abonnees is het gros overgebleven van vorig jaar. Er waren wat afhakers (het was toch niet hun ding, of het kostte hun te veel tijd) en er zijn enkele tientallen nieuwe mensen bij. Ze hebben lang moeten wachten op hun eerste zelf geoogste maaltje, omdat het zo lang koud bleef dit voorjaar. Na die langzame start stonden ze kennelijk te trappelen. „Ik had die eerste aankondiging dat het seizoen nu los is nog niet de deur uit en drie kwartier later stonden de eersten hier al te oogsten”, lacht Michel.

Hoe dichterbij ze wonen, hoe liever het hem is. Elk dorp zou zo'n tuin moeten hebben. Maar dat is nu

Dit heb ik nog nooit gezien. Het schiet hatsekiedee de lucht in. Niet te geloven

eenmaal niet het geval en dus komt bijvoorbeeld ook Sonja uit Raerd, een dikke vijf kilometer verderop, eens in de zoveel dagen een volle mand halen. Iets minder kakelvers dan elke namiddag je avondmaal oogsten, en iets meer reistijd dan als het in eigen wijk of dorp zou groeien. Maar nog altijd heel, heel vers. En je ziet hoe het groeit. En je ziet ook wat er een bedje verder net boven de grond uit piept en wat er dus binnenkort te oogsten valt.

Paksoi
Het gaat snel nu. „Ik heb dit nog nooit meegemaakt. Het lijkt wel of die plantjes al die groeienergie hadden opgekropt in die koude weken. Het is niet van 'nu gaan we groeien', nee het is van 'nu gaan we in één klap die achterstand inhalen'. Moet je ook wat er een bedje verder net boven de grond uit piept en wat er dus binnenkort te oogsten valt.”

zeker twintig centimeter lange bladeren wijst. Hij kijkt nog eens goed. „Wát! Ze schieten al door!” Maar dat geeft niks. Sommige planten worden bitter zodra ze doorschieten, zoals andjvie en sla en de groenlof een perk verderop, maar paksoi blijft prima eetbaar. Het maakt zo'n groente alleen maar interessanter. „Ik nodig mensen uit kennis te maken met de hele plant.”

Die groenlof, hoewel dus nu bitter van smaak, staat er al van voor de winter, maar er hoeft nog niet direct wat met dat teeltbed gedaan en dus laat Michel die nog even staan. „Gewoon om te kijken hoe het wordt. Ik ben ook maar een pionier, ik heb hier geen ervaring mee. Mooi, zo torenhoog als die planten worden. Ik kan alles er nu wel gaan uithalen, en wat nieuwe planten of zaaien, maar het is nu toch te warm en te droog. Ik wacht liever tot er misschien nog een plens regen overheen komt. En in een kaal bedje sterft het bodemleven af.”



Michel Pauluis
Wykein volgt Michel Pauluis (48), die samen met zijn vrouw Bregje de twee hectare land achter zijn woonboerderij in Sibrandabuoren exploiteert als zelfoogsttuin voor ongeveer 120 abonnees. www.ushof.nl